

学校給食調理業務 の委託について

小金井市教育委員会

1 教育行政の新たな需要と 国の方針の変化

教育行政の新たな需要

1. 学校施設の計画的改築・トイレの洋式化の推進
2. 教育 I C T 環境の継続的な整備
3. (仮称) 小金井市教育支援センターの設置

国の方針の変化

- 国は、地方交付税制度において平成28年度から「民間委託等を前提として、給与費から委託料等に振り替えた」ことにより、地方交付税の算定に用いる費用から直営校の人件費を含めないこととした。
- 国は、直営方式から民間委託方式へと大きく方針を変えた。

2 小金井市立小・中学校の 給食調理業務民間委託の 経過

小金井市立小・中学校の 給食調理業務民間委託の経過

令和6年 一小で民間委託
令和4年 三小で民間委託
平成25年 二小・四小・前原小・
緑小・南小で民間委託

平成25年 現在の「小金井市学校給食の指針」施行
平成20年から アルマイト食器から強化磁器食器へ

平成20年 東中・緑中・南中で民間委託
平成18年 一中・二中で民間委託

昭和50年代
米飯給食開始

昭和49年 当時の中学校全4校 A型完全給食（週5回）実施
以降新しい中学校が開設と同時にA型完全給食を実施

昭和40年代
脱脂粉乳から牛乳へ
手作り給食中心

昭和47年 東中学校 給食開始

昭和37年 当時の小学校全5校 A型完全給食（週5回）実施
以降新しい小学校が開設と同時にA型完全給食を実施

昭和34年 小金井第三小学校 A型完全給食実施(週5回) 開始

昭和31年 小金井第三小学校 B型完全給食(週4回) 開始

昭和23年 小金井第一小学校 ミルク補食給食(週3回) 開始

国の方針の変化や、これまでの変遷の経過を踏まえ、
限られた財源の中でも学校給食の質を維持・発展させるため、
直営校 2 校についても検討を重ねた結果、

委託化を推進し、
令和 8 年 4 月から 2 校を民間委託することとしました。

直営校はなくなりますが、

調理業務を民間委託しても、
小金井の伝統ある給食が守られるように、
検証を継続してきました。

給食業務の民間委託の検証

令和4年度

小金井市学校給食調理 業務委託報告

※検証員：市内他校の栄養士及び調理員、
学務課保健給食係長、保健給食係栄養士

※委託校の検証に加え、直営校の検証も実施しています。

令和4年6月9日(木) 小金井第一小学校

【献立】 醤油つけ麺 煮たまご ゆでやさい 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
醤油つけ麺	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) 麺が少し硬いと思った。
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) ねぎが切り切れていないところがあった。
	③適温	よい(4名)
煮たまご	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ゆでやさい	①味付け	よい(1名) ふつう(3名) 味が少し薄いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和4年10月11日(火) 東小学校

【献立】 チキンカレー 糸寒天サラダ 冷凍桃 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
チキンカレー	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
糸寒天サラダ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
冷凍桃	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和4年9月27日(火) 本町小学校

【献立】 肉つけうどん チーズもち ピリ辛大根 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
肉つけうどん	①味付け	よい(3名) ふつう(1名) うどんのつけ汁が少し薄く感じた。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
チーズもち	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ピリ辛大根	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(1名) ふつう(3名) 大根の厚みにばらつきがあった。
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和4年7月5日(火) 小金井第二小学校

【献立】 磯の香りごはん ししゃものから揚げ 野菜炒め 味噌汁 牛乳

【試食】 4名

民間委託校

献立	項目	評価
磯の香りごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ししゃものから揚げ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
野菜炒め	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
味噌汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年9月22日(木) 小金井第三小学校

【献立】 和風スープスパゲティ 温野菜サラダ(手作りドレッシング) ぶどう 牛乳

【試食】 5名

献立	項目	評価
和風スープスパゲティ	①味付け	よい(3名) ふつう(2名) スープの味が濃く感じた。
	②食材	よい(3名) ふつう(2名) 煮すぎていて人参がくずれてしまっていた。
	③適温	よい(5名)
温野菜サラダ	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
牛乳	③適温	よい(5名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年7月8日(金) 小金井第四小学校

【献立】 チキンカレーライス キャベツサラダ(さっぱりドレッシング) 冷凍パン 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
チキンカレーライス	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) カレーのじゃがいもが少し大きいと思った。
	③適温	よい(4名)
キャベツサラダ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
冷凍パン	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

令和4年6月30日(木) 前原小学校

【献立】きのこご飯 ししゃものから揚げ 野菜の磯香あえ 鶏ごぼう汁 牛乳

【試食】 4名

民間委託校

献立	項目	評価
きのこご飯	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ししゃものから揚げ	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
野菜の磯香あえ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) 野菜のゆで時間が長かったせいか柔らかく感じた。
	③適温	よい(4名)
鶏ごぼう汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年6月23日(木) 緑小学校

【献立】 タコライス 野菜と豆のスープ パインゼリー 牛乳

【試食】 3名

献立	項目	評価
タコライス	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
野菜と豆のスープ	①味付け	よい(3名)
	②食材	よい(3名)
	③適温	よい(3名)
パインゼリー	③適温	よい(3名)
牛乳	③適温	よい(3名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

令和4年9月16日(金) 南小学校

【献立】 中華おこわ ジャンボしゅうまい チンゲン菜スープ 牛乳

【試食】 4名

民間委託校

献立	項目	評価
中華おこわ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ジャンボしゅうまい	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
チンゲン菜スープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年9月8日(木) 小金井第一中学校

【献立】 ごはん さばの香味焼き じゃがいものピリ辛炒め 味噌汁 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
さばの香味焼き	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
じゃがいものピリ辛炒め	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
味噌汁	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年10月20日(木) 小金井第二中学校

【献立】 チキンライス ひよこまめのスープ 小金井薩摩芋のスイートポテト 牛乳

試食:4名

献立	項目	評価
チキンライス	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 味が少し薄いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
ひよこまめのスープ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
小金井薩摩芋のスイートポテト	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年6月14日(火) 東中学校

【献立】 豚キムチ丼 野菜のごま酢 ポテトだんご 牛乳

【試食】 5名

献立	項目	評価
豚キムチ丼	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
野菜のごま酢	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(5名)
	③適温	よい(5名)
ポテトだんご	①味付け	よい(5名)
	②食材	よい(4名) ふつう(1名) じゃがいもが少し硬かった。
	③適温	よい(5名)
牛乳	③適温	よい(5名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	よい

民間委託校

令和4年10月14日(金) 緑中学校

【献立】 ナン キーマカレー コールスローサラダ オレンジゼリー 牛乳

【試食】 4名

献立	項目	評価
ナン	③適温	よい(1名) ふつう(3名) 焼いて温かい状態で提供した方がよかった。
キーマカレー	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(3名) ふつう(1名) エリンギはもう少し小さく切った方がよかった。
	③適温	よい(4名)
コールスローサラダ	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(2名) ふつう(2名) 人参は千切りの方がよかった。
	③適温	よい(4名)
オレンジゼリー	③適温	よい(3名) ふつう(1名) 少しぬるく感じました。
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	よい
	⑤適切な食器具	ほぼよい

令和4年10月6日(木) 南中学校

【献立】 ごはん 鯖の塩麴焼き 切干大根の煮物 秋野菜と豆腐のみそ汁 みかん 牛乳

民間委託校

【試食】 4名

献立	項目	評価
ごはん	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
鯖の塩麴焼き	①味付け	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
切干大根の煮物	①味付け	よい(4名)
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
秋野菜と豆腐のみそ汁	①味付け	よい(2名) ふつう(1名) よくない(1名) 味が少し濃いと思った。
	②食材	よい(4名)
	③適温	よい(4名)
牛乳	③適温	よい(4名)
	④食器具の清潔	ほぼよい
	⑤適切な食器具	よい

直営校

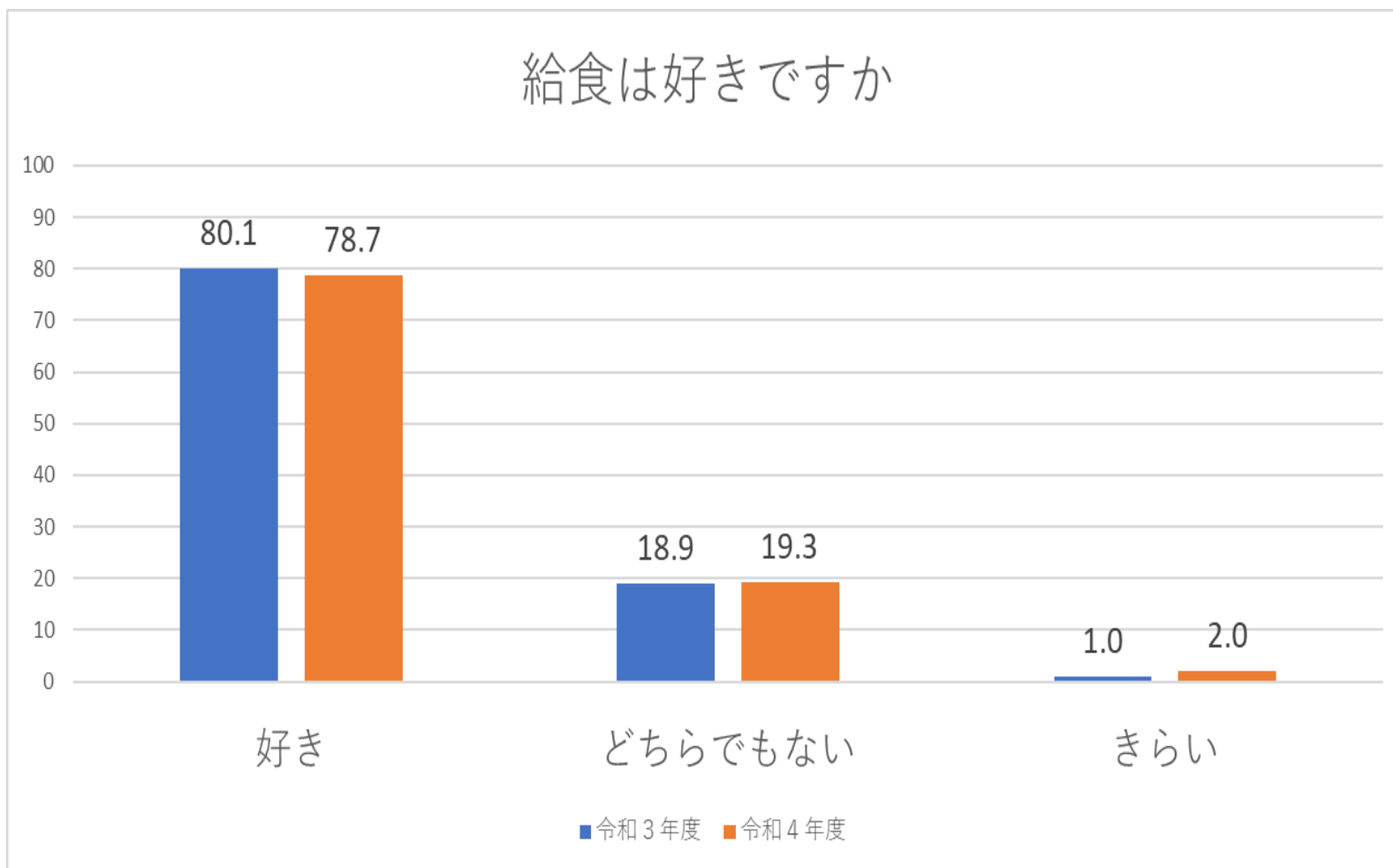
民間委託校

味付け
食材
適温

大きな差はみられない

民間委託後のアンケート結果

令和4年度 小金井第三小学校民間委託の前後に、アンケート調査を行った。



令和3年度（委託前）
令和3年12月実施
児童数 871人
回答数 834件
令和4年度（委託後）
令和5年1月実施
児童数 897人
回答数 699件

新1年生保護者向け給食試食会アンケート **民間委託校**

令和5年6月8日 南小

参加65人(新1年生児童数98人) アンケート回答40人

1 今日の献立について

【献立】 麦ごはん

鶏肉と大根の和風スープカレー

小金井野菜のマリネ

ルバーブチーズケーキ

牛乳

(1) 味付け

①濃い 0人

②ちょうど良い 38人

③薄い 2人

(2) 組み合わせについて

①良い 36人

②普通 4人

③悪い 0人

・だしをしっかりとることで薄味にできること改めて感じました。

・子供たちが大絶賛している南小の給食を食べられてうれしかったです！カレーもお店の料理みたいでした！

・ルバーブ初めて食べました。ジャムもケーキもおいしかったです。

・あまりなじみのない野菜やメニューを積極的に献立に取り入れてくれて、子供たちもいい経験になるだろうなと思いました。

新1年生保護者向け給食試食会アンケート

民間委託校

2 南小の給食について

(1) 給食についてお子さんと話す機会がありますか？

①よく話す	32人
②ちょうど良い	8人
③ほとんど話さない	0人

(2) お子さんは給食をどう思っていますか？

①楽しみにしている	37人
②普通	2人
③興味がない、苦手である	1人

- ・給食で食べられるようになったものがたくさんあります。感謝しています。
- ・献立表を見るのを楽しみにしています。聞きなれない外国料理やルバーブなどバラエティに富んでいてありがたいです！
- ・家に帰るとまず給食の話をしてくれます。毎日の家族の会話のトピックです！
- ・白いごはんが少ないように感じます。白いごはんか味付きごはんか選べればいいなと思いました。

小金井みんなの給食委員会の試食会報告

(令和5年9月19日) 緑中

【シナモントースト】

◎味付け

①濃い	0人
②ちょうどよい	12人
③薄い	0人

◎仕上がり

①よい	7人
②普通	4人
③改善が必要	1人

- ・シナモントーストは生徒に大人気のメニューでしょうね。おいしかったです。厚切りのトーストは存在感があり、おいしいものを食べている！！という幸福感がアップします。

【鶏肉と豆のトマト煮】

◎味付け

①濃い	0人
②ちょうどよい	12人
③薄い	0人

◎仕上がり

①よい	9人
②普通	3人
③改善が必要	0人

- ・ジャガ芋はメイクインを使用でしょうか。仕上がりが、しっかり角があるのに、とてもやわらかく煮えているので、調理員さんが心を込めて丁寧に作ってくださったことがわかります。

【さつまいものパリパリサラダ】

◎味付け

①濃い	0人
②ちょうどよい	10人
③薄い	1人

◎仕上がり

①よい	9人
②普通	2人
③改善が必要	0人

(無回答 1人)

- ・さつまいもの甘味と塩味のバランスがちょうどよくおいしかったです。食感を楽しめるメニューはいいですね。さつまいもが入るとボリューム感があって、食べ盛りの中学生にピッタリですね。

民間委託をしても、

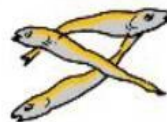
「安全でおいしく温かい給食」

は確保されている。

(抜粋)

(3) 給食調理の指針

ア 手作り調理



○化学調味料は使用しません。

○だし汁は削り節、煮干、昆布等から、スープは鶏がら等からとります。

○献立は素材から手作りします。デザート以外の冷凍食品・半調理品は、使いません（ただし、素材そのもの又は素材を加工したものを冷凍、缶詰、レトルト包装したものは除く。）。

○カレーやシチューのルーは手作りします

○ご飯は、調理室で炊飯します。

○パンは、業者納品ですが、揚げパンやトースト等は納品されたパンを調理します。調理パンは使用しません。



3 今後の経営方法

今後の経営方法

小金井市の学校給食の伝統を継承し、充実させることを目的として

- 1 全ての児童・生徒に、給食調理業務の形態が委託となっても、「安全でおいしく温かい給食」を提供するための仕組みを維持・構築する。
- 2 給食調理業務の民間委託によって生み出された財政効果を児童・生徒の教育推進のために活用する。

今後の経営方法

(1) 給食調理業務の自校調理方式の堅持

(2) 各学校1人の栄養教諭もしくは栄養士の配置

(3) 第三者評価の実施

給食提供方式の一例

区 分	調理業務	栄養士業務	
センター方式	委託	委託	
	委託	直営	
	直営	直営	
自校調理方式 ※学校敷地内に給食調理設備があり、 自校で調理する。	委託	委託	
	委託	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)
	直営	直営 (1校に1人配置)	直営 (複数校に1人配置)

※その他

○親子方式

自校分の調理に加え他校分の給食を提供する学校を「親」とし、提供を受ける学校を「子」とする方式

○弁当併用外注方式

給食を希望する生徒にのみ、外部委託業者が調理した給食を提供し、それ以外の生徒は家庭から弁当を持参する方式

※ 内が、小金井市で採用している方式

多摩26市の提供方式

令和6年1月現在

区分	小学校	中学校
自校調理方式のみ	12市 (親子方式1市を含む。)	8市 (親子方式2市を含む。)
自校調理方式・ センター方式併用	4市 (親子方式1市を含む。)	1市 (親子方式1市を含む。) (弁当併用外注方式1市を含む。)
センター方式のみ	10市	17市 (弁当併用外注方式1市を含む。)

小金井の給食

「安全でおいしく温かい給食」

(1) 自校調理方式の堅持

給食調理方式は、「センター方式」等を採用することなく、小金井市の特色である「**自校調理方式**」を堅持し、「**安全でおいしく温かい給食**」を提供します。

(2) 各校1人の栄養教諭もしくは栄養士の配置

- 1 栄養教諭・栄養士が常に学校にいる利点を生かし、調理員と細やかなコミュニケーションを図り、これまで、直営校で培ってきた調理の伝統を委託校において継承する。
- 2 栄養教諭・栄養士は、食育リーダーとも、常日頃から食育に関して研究を進め、学校の特徴にあった食育を推進する。
- 3 栄養教諭・栄養士と調理員及び食育リーダーが、相互の立場を尊重して連携する。
- 4 栄養教諭・栄養士は、栄養士会を通じて給食の質の維持・向上のための献立の共有など、研究及び情報交換を行う。

アレルギー対応食 おいしいです！

通常食



ヨウルトルトゥ
(フィンランドのクリスマスのお菓子)

アレルギー対応食



子どもたちがおいしくアレルギーと
向き合ってくれるよう工夫しています。

(3) 第三者評価の実施

学校給食調理業務の民間委託を進めていく中、給食の質を客観的に判断するため、**第三者評価**を実施する。

- 1 第三者評価の評価員には、調理について**高度な知識をもった、市内に拠点を置く外部の専門家**が参画予定
- 2 評価員からの指摘や助言を受け、改善に取り組む。
- 3 評価結果については、「**小金井みんなの給食委員会**」**において説明する機会**を設け、市民とともに目指す「**指針の推進**」、「**見守り支援**」が実践できるよう努める。

4 今後の小金井市の 学校給食が目指す姿

小金井市の学校給食が目指す姿

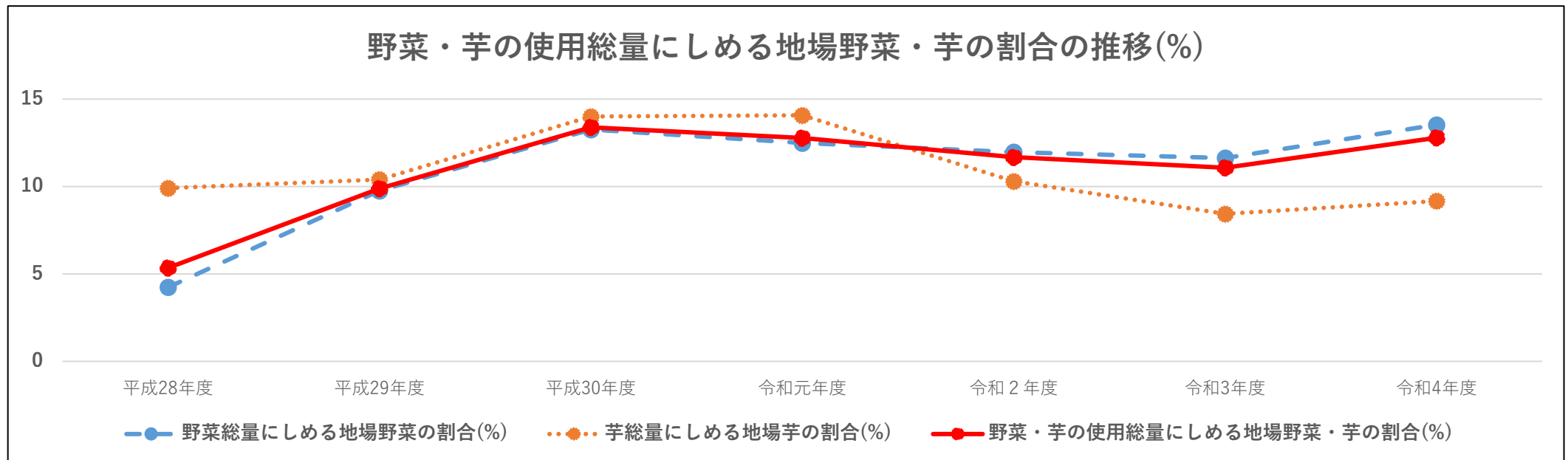
「**今後の経営方法**」を実現することにより、
「**小金井の給食の維持・発展**」を目指すとともに、
教育行政の質の向上を図ります。

小金井市の学校給食が目指す姿

- ◆ (1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。
- ◆ (2) 行財政改革の成果（民間委託により生み出された財源）は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。
- ◆ (3) 児童・生徒に栄養管理能力などが身に付くように「食育」を更に推進します。
- ◆ (4) 第三者評価による指摘、助言を通じて、給食の質の向上・発展を目指します。

(1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。

- ① 生産者の見える学校給食の実現
 - 地場産野菜の活用の促進
- ② 子どもの思いを取り入れた給食の実現
 - リクエスト給食、セレクト給食



(1) 「安全でおいしく温かい給食」の発展と豊かな学校生活の実現を目指します。

③ 日本の季節又は伝統的な食文化、世界の料理を知ることができる給食の実現

- ・ 季節給食、郷土料理、世界の料理

④ 保護者との連携

- ・ 栄養教諭・栄養士と保護者との交流（クッキング教室等）、給食試食会の開催



七夕給食

そうへい汁



(2) 行財政改革の成果は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。

① 学校給食施設・設備の改善

エアコンなど調理室の環境を改善する設備の整備を推進するとともに、おいしい給食がより効率的に提供できるように定期的な調理機器の入替えを推進







(2) 行財政改革の成果は、全て子どもたちに還元し、教育の充実を目指します。

- ② 「明日の小金井教育プラン」の推進
「明日の小金井教育プラン」の実現に向けた活用



(3) 児童・生徒に栄養管理能力が身に付くように「食育」を更に推進します。

- ① 発達段階に応じた栄養のとり方を学び、自ら管理する能力を身につける。
- ② 食物の生産等に関わる人々への理解を深め、感謝する心を育む。



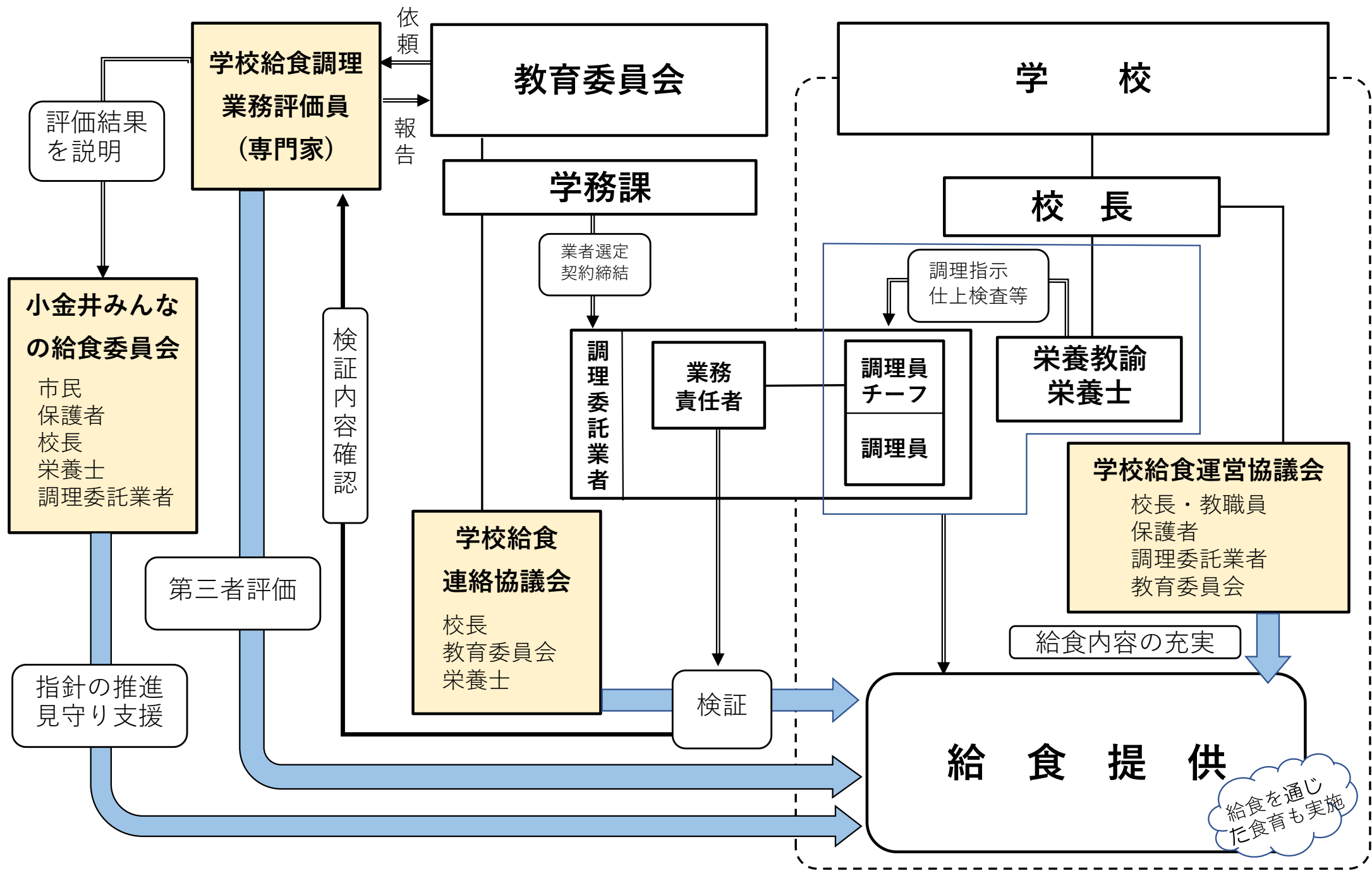
(4) 第三者評価による指摘、助言を通じて、給食の質の向上・発展を目指します。

① 小金井市の学校給食の指針である「安全でおいしく温かい給食」の遵守

② より充実した給食実現に向けた知識の習得と情報発信



5 今後の組織体系



6 今後の委託化の推進

直営校2校について給食調理業務の委託化を行います。

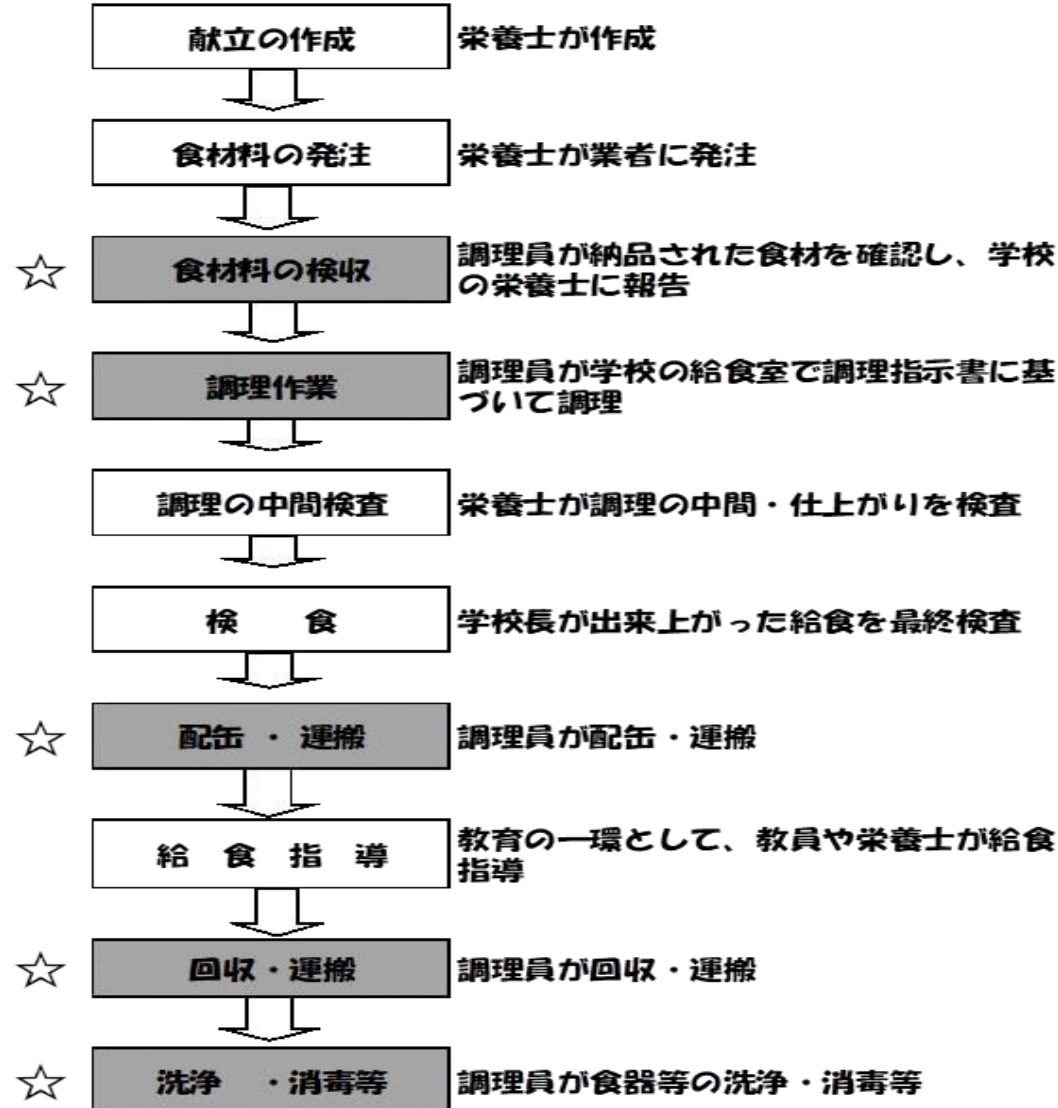
東小、本町小 : 令和8年4月から委託

東小及び本町小の調理業務委託化における委託業者の選定スケジュール（予定）

令和7年10月上旬	プロポーザル実施公表
令和7年11月中旬	一次審査結果（書類審査）
令和7年11月下旬	二次審査（プレゼンテーション）
	※公開により実施予定
令和7年12月上旬	結果発表
令和8年1月上旬～3月下旬	業者打合せ、引継ぎ
令和8年4月	委託業者による給食提供開始

学校給食調理業務について

学校給食調理業務委託は、市の給食調理員が行っている調理業務を民間業者の調理員が行います。
※下図☆印が調理業務です





質疑応答